



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : TORSADE SEMI-COMPLÈTE BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de spirales, séchées à basse température, à base de semoule de blé dur semi-complète biologique (*Triticum durum*).

Produit répondant à la législation alimentaire européenne, de qualité loyale, saine et marchande.

DDM 36 mois

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

- 1). Chimiques : Humidité : 12.5 % maxi
Taux de cendres : < 1.4%
Absence d'OGM - Produit non ionisé
- 2). Physiques : Longueur : 3 cm (<1cm>), diamètre : 10mm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 6 à 8 minutes dans l'eau bouillante salée
Goût : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Bonnes caractéristiques d'élasticité, de fermeté et de ténacité.
Coef rendement après cuisson : 2,20

4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pâtes sèches

Energie	1520 kJ / 360 kcal	
Protéines	11,1 g	
Glucides	73,8g	Dont sucres 1,5g
Lipides	1,5g	Dont acides gras saturés 0,2g
Fibres	4g	
Sel	0g	

5). Allergènes : contient du gluten, traces éventuelles d'œuf et de soja

6). Conditionnement et sur conditionnement :

- Conditionnement : poche plastique, poids net 5kg
- Palettisation : 30 sacs /box – 2 box / palette « EUR »,
- soit 60 sacs / palette

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Dosage des ingrédients et mélange automatisé,
- Façonnage des torsades par extrusion, dépose sur châssis, pré séchage et séchage à basse température en cellules ventilées à 45° C de 10 à 12 heures.
- Pesage automatique par balance volumétrique, ensachage automatique, et palettisation.

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01
Produit en France / Agriculture UE